



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02 DE 10 DE ABRIL DE 2024.**

**NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES  
E EQUIPAMENTOS DE PROCESSAMENTO  
DE QUEIJOS**

**O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO**, no uso da atribuição legais, que lhe confere a Lei orgânica do município de Triunfo, Portaria de nomeação **Nº 900/2023**, a Lei nº 1.387 de 18 de janeiro de 1999 e o Decreto n º 2.926 de 29 de abril de 2022, estabelece:

**LIVRO I**

**NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DE  
PROCESSAMENTO DE QUEIJOS REGISTRADOS NO SERVIÇO DE  
INSPEÇÃO MUNICIPAL DE TRIUNFO-RS.**

**TÍTULO I**

**DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) somente concederá registro para queijarias e microqueijarias que tiverem seus projetos de construção previamente aprovados pelo SIM, observados os procedimentos para obtenção de registro previstos no decreto 2.926/2022.

§1º. As queijarias e microqueijarias que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária deverão adequar-se às presentes normas, em futuras reformas, sendo estas obrigatoriamente aprovadas pelo SIM de Triunfo antes do início de qualquer construção, ou quando este órgão de Inspeção julgar necessário.

§2º. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto

§3º. Devem ser descritos os produtos que o estabelecimento pode industrializar na expedição do registro.

PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 2º. Para os fins este regulamento, consideram-se as seguintes definições:

**I- QUEIJO ARTESANAL** – é o produto fabricado em pequena escala a partir do leite obtido de animais sadios, beneficiado no estabelecimento de origem, de acordo com os processos tradicionais que lhe confira consistência, coloração e sabor próprios, seguindo Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade específicos.

**II- QUEIJARIAS** – é o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolve as etapas de fabricação, maturação, a acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

**III- MICROQUEIJARIAS** – é o estabelecimento de pequeno porte, dotado de dependências e equipamentos, destinado exclusivamente à produção de queijo artesanal, com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite obtido na sua propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros, com volume máximo de recebimento de 250 (duzentos e cinquenta) litros/dia.

**IV – EQUIPAMENTOS:** Tudo que diz respeito ao maquinário, meses e demais equipamentos e utensílios necessários para o beneficiamento e a industrialização do leite para obtenção do queijo.

**V – BENEFICIAMENTO DE LEITE:** entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento tecnológico desde o recebimento, à seleção por ocasião da entrada no estabelecimento até o acondicionamento final, compreendendo as seguintes operações: seleção, filtração, pré-resfriamento, pré-aquecimento, pasteurização e, quando o processo exigir; resfrição, envase, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis de transformação.

**VI – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:** é o conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas queijarias/microqueijarias; a fim de garantir condições, procedimentos higiênicos e qualidade sanitária em todo fluxo de produção, bem como a conformidade dos produtos alimentícios de origem animal, incluindo atividades e controle complementares, observando-se os regulamentos técnicos e demais legislações vigentes.

**VII – BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS** - as práticas de manejo, sanidade e higiene adotadas durante todo o processo de produção de leite para a obtenção de um produto adequado ao consumo e que reduzam a possibilidade de transmissão de agentes infecciosos.

Art. 3º. Os produtores de queijo e laticínios do município deverão participar de programas de educação continuada com cursos de Boas Práticas Agropecuárias e Boas Práticas de Fabricação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 4º. O leite utilizado na propriedade para elaboração dos queijos e laticínios deve ser proveniente de animais sadios, testados negativos para Tuberculose, vacinados para Brucelose, e com controle de trânsito animal.

Parágrafo único: O leite da segunda ordenha (quando realizada), deve ser acondicionado em tanques de resfriamento, sendo seu local de instalação devidamente coberto, higienizado, arejado e de preferência pavimentado, cuja temperatura de armazenamento deve ser de até 4ºC.

**LIVRO II**

**INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA O  
FUNCIONAMENTO DAS QUEIJARIAS/MICROQUEIJARIAS**

**TÍTULO II**

**FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**

**CAPÍTULO I**

**LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO**

Art. 5º. A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, recomendando-se 5 (cinco) metros de distância das vias públicas e divisas, salvo em estabelecimentos já construídos.

§1º. A área a ser construída da queijaria/microqueijaria deve ser compatível com a capacidade de produção e tipos de equipamentos utilizados.

§2º: Havendo residências contíguas, estas não podem ter acesso direto a queijaria e/ou microqueijaria.

§3º. O estabelecimento deve possuir pátios e ruas livres de poeira e barro.

§4º. A área do prédio deve ser devidamente cercada, não permitindo acesso de animais domésticos.

Art. 6º. As instalações devem ser construídas de forma que permita uma adequada movimentação de veículo de transporte para carga e descarga.

Art. 7º. A queijaria/microqueijaria pode ser localizada em área contígua ao local de ordenha, com comunicação direta com a área de produção apenas através de tubulação sanitária ou de um óculo por onde o leite será depositado no recipiente onde o queijo será fabricado.

Art. 8º. As Fontes geradoras de odores e insetos, como estábulos, galinheiros e pocilgas devem manter distância mínima de 30 metros ou a critério do SIM, que é compatível com a produção de alimentos.

Art. 9º. A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado.



## **CAPÍTULO II**

### **CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

#### **SEÇÃO I**

##### **PAREDES, PORTAS, JANELAS E TETO**

Art.10. As paredes devem ser em alvenaria ou isopanel, lisas e de cor clara, permitindo fácil higienização, impermeabilizadas até a altura mínima de 2 metros com azulejos ou tintas laváveis ou a critério do SIM.

Art. 11. Em todas as seções industriais o pé direito mínimo deve ser de 3 metros de altura, recomendando-se 3,5 metros para a área de maturação.

Parágrafo único: Para microqueijarias o pé direito das instalações deve ter altura suficiente para permitir adequada instalação dos equipamentos, boas condições de temperaturas, ventilação e iluminação.

Art. 12. As portas com comunicação externa devem ser metálicas e com dispositivos de fechadura e as janelas deverão ter telas milimétricas fixadas em suporte metálico removível, não sendo permitida a utilização de madeira na construção destas.

Art. 13. As janelas deverão ser providas de telas milimétricas, não sendo permitida a utilização de madeira na construção destas.

Art. 14. O teto deve ser de alvenaria, plástico ou outro material impermeável, liso e resistente à umidade e vapores e de fácil higienização.

Art. 15. O forro deverá ser de material adequado em todas as dependências onde se realizam trabalhos de recebimento, beneficiamento, industrialização, armazenamento e expedição dos produtos.

§1º. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.

§2º O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação.

#### **SEÇÃO II**

##### **ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO**

Art. 16. As instalações necessitam de luz natural e artificial e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabível.

PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Parágrafo único: A iluminação artificial deve ser com luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos.

Art. 17. Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

Art. 18. Quando os meios acima não foram suficientes, e as conveniências de ordem tecnológica assim o indicarem, poderá ser exigida a climatização.

**SEÇÃO III**  
**PISOS E ESGOTOS**

Art. 19. O piso deve ser liso, resistente a impactos, ao ácido láctico e álcalis, bem como ser antiderrapante e de fácil limpeza, obedecendo a um declive mínimo de 1% em direção a ralos ou canaletas e o rejunte deverá obedecer às mesmas condições do piso.

Art. 20. A rede de esgotos constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as seções, com exceção das câmaras frigoríficas que deverão e o fundo côncavo e possuir desnível m direção aos ralos sifonados e estes à rede externa.

§1º. Em todas as dependências, a rede de esgotos deve ter dispositivos adequados que evitem refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e estes aos sistema geral de escoamento.

§2º. A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais

Art. 21. As águas residuais devem ter escoamento passando por caixa de gordura e depois vala de filtração, enquanto o soro produzido deverá ser mantido em depósito próprio.

Parágrafo único: Não será permitido o deságue direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

Art. 22. Os resíduos da matéria-prima e os produtos condenados deverão ser descartados em locais próprios, mediante processos adequados e em conformidade com a licença ambiental.

## SEÇÃO IV

### LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES

Art. 23. Em todos os locais onde são realizadas as operações de recepção, beneficiamento e industrialização do leite deverão existir lavatórios de mãos, com torneira acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento natural, providos de sabão líquido inodoro, toalhas descartáveis não recicladas e coletor de toalhas usadas, acionadas a pedal.

## CAPÍTULO III

### CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 24. O material empregado na constituição de equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser impermeável, com perfeito acabamento e de fácil higienização, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes, de fácil higienização e aceitos pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeiras.

Paragrafo único: Os materiais deverão apresentar resistência frente as repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Art. 25. Somente será permitindo o uso de madeira, sem tinta, nas prateleiras onde o queijo será maturado, obedecendo ainda assim a higienização periódica para evitar a proliferação de fungos.

Art. 26. Os equipamentos devem obedecer um afastamento mínimo entre si e as paredes, bem como devem localizar-se obedecendo o fluxograma operacional.

Art. 27. Todos os utensílios e recipientes utilizados na manipulação e acondicionamento dos produtos deverão ser constituídos por materiais atóxicos, próprios para uso em alimentos.

Art. 28. As mesas devem ser de material com superfície lisa, lavável e impermeável, de fácil higienização e sem cantos angulares.

Art. 29. Os panos dessoradores são permitidos para a enformagem dos queijos, sendo vedado o uso de panos no restante da queijaria/microqueijaria.

## **CAPÍTULO IV**

### **SEÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**

#### **SEÇÃO I**

##### **RECEPÇÃO**

Art.30. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento, separada por paredes inteiras das demais dependências.

Art. 31. O local de recepção do leite deve ser coberto, calçado com piso impermeável e as paredes ao redor do óculo ou da tubulação sanitária deverão ser revestidas com material impermeável e de fácil higienização.

§1º. A recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§2º. Esta área deve possuir equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite.

Art.32. O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada a lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.

#### **SEÇÃO II**

##### **BENEFICIAMENTO E PRODUÇÃO DO QUEIJO E QUEIJOS ARTESANAIS**

Art. 33. São permitidos os processos de pasteurização lenta e/ou rápida para o beneficiamento de leite destinado à fabricação de Queijo.

Parágrafo único: É permitida a utilização de leite sem pasteurização para a produção de Queijos Artesanais, maturados por um período de 60 dias.

Art. 34. O leite pasteurizado deve ser submetido à pesquisa das enzimas de fosfatase alcalina e de peroxidase.

§1º. Para tanto, se faz necessária um local estruturalmente adequado para a realização dos testes.

§2º. Este local deve dispor de uma pia e de refrigerador para o armazenamento dos reagentes.

Art. 35. A queijaria/microqueijaria e os equipamentos utilizados devem permitir um fluxo contínuo da matéria prima até a expedição do queijo maturado, evitando assim qualquer contaminação cruzada.

PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 36. O equipamento para pasteurização deverá apresentar-se convenientemente instalado, em perfeito funcionamento, possuindo dispositivos para o controle de tempo e de temperatura, e as conexões e as tubulações deverão ser de material sanitário aceito pelo SIM.

Art. 37. As dependências deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à chegada da matéria-prima, beneficiamento, industrialização, câmaras de maturação, armazenagem e expedição, de forma a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada.

Art. 38. Todas as instalações da queijaria/microqueijaria, tanto interna quanto externa, devem dispor de coletores de resíduos identificados, com tampa e acionamento por pedal.

**SEÇÃO III**  
**MATURAÇÃO, ESTOCAGEM E EXPEDIÇÃO**

Art. 39. A maturação e estocagem dos queijos devem ser realizadas em local com temperatura, ventilação e umidade adequado ao tipo de queijo que está sendo produzido.

Parágrafo único: Quando existentes, os tanques de salmoura deverão ser constituídos de fibra ou aço inoxidável.

Art. 40. Os produtos prontos e/ou embalados devem ser armazenados sobre estrados, sem contato com o piso.

Art. 41. Havendo necessidade de sistema de frio para manutenção dos queijos, podem ser aceitos resfriadores industriais que possibilitem o controle da temperatura e umidade do ar.

§1º. Conforme análise de risco do SIM, podem ser aceito climatizadores na sala de maturação desde que a temperatura do equipamento não interfira na qualidade do tipo de queijo a ser maturado e que seja realizada higienização periódica deste equipamento.

§2º. A análise de risco realizada pelo médico veterinário do SIM deve incluir análises microbiológicas de todos os tipos de produtos fabricados.

§3º. No caso de câmara fria devem ser observadas as mesmas exigências para a queijaria, além do controle da temperatura e umidade do ar.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 42. A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e à saída dos produtos do estabelecimento, a qual poderá ser realizada através de "óculo".

**CAPÍTULO V**  
**INSTALAÇÕES ACESSÓRIAS**  
**SEÇÃO I**  
**SANITÁRIOS**

Art. 43. Os sanitários deverão ser construídos em alvenaria, com isso impermeável e de fácil higienização, com acesso independente a qualquer outra dependência.

Parágrafo único. As dimensões e instalações dos sanitários deverão ser compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento devendo dispor de vaso sanitário, pia para a higienização das mãos, sabonete líquido, toalhas descartáveis e coletor de toalhas usadas acionadas a pedal.

Art.44. Os sanitários não devem ter acesso direto à sala de produção, sendo que os pisos e paredes devem ser construídos de material liso, lavável e impermeável.

Art.45. Os sanitários referidos nos artigos anteriores serão de uso exclusivo da queijaria/microqueijaria.

**SEÇÃO II**  
**VESTUÁRIOS**

Art. 46. O estabelecimento deve possuir vestiário em tamanho adequado para guarda e troca de roupas dos manipuladores dos queijos.

Parágrafo único: Esta dependência deve dispor de armário fechado com separação física para roupas e calçados.

Art.47. Os vestiários não devem ter acesso direto à sala de produção, sendo que os pisos e paredes devem ser construídos de material liso, lavável e impermeável.

PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

**SEÇÃO III**  
**DEPÓSITOS**

Art. 48. Os depósitos de produtos químicos e materiais de limpeza devem estar localizados fora da área de processamento da queijaria/microqueijaria.

Art. 49. A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados devem ser feitas em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente.

Art. 50. Os produtos de limpeza poderão ser armazenados dentro do vestiário ou na sala de depósito de embalagens, desde que todos os produtos sejam armazenados em armário fechado, exclusivo para este fim.

**CAPÍTULO VI**  
**HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, ÁGUA E**  
**TRATAMENTO**

**SEÇÃO I**  
**HIGIENIZAÇÃO**

Art. 51. Os equipamentos e utensílios da microqueijaria poderão ser higienizadas ao final do processamento no próprio local de produção.

**SEÇÃO II**  
**ÁGUA DE ABASTECIMENTO**

Art.52. O estabelecimento deve possuir rede de abastecimento de água em quantidade suficiente para as necessidades de processamento, higienização e dependências sanitárias.

Art. 53. A água do estabelecimento deve ser potável e as análises microbiológicas e físico-químicas deverão ser realizadas conforme cronograma estabelecido pelo SIM de Triunfo.

Art. 54. O estabelecimento deve dispor de um reservatório de água que será clorada com clorador antes da entrada da caixa d'água.

## **CAPÍTULO VII**

### **INSTALAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE OU GERAÇÃO A VAPOR**

Art. 55. As dependências e manipulação dos produtos deverão dispor de água quente para adequada higienização das instalações e dos equipamentos.

Art. 56. Quando houver a necessidade de instalação de uma caldeira, esta deverá estar localizada em prédio específico, mantendo afastamento mínimo em relação a outras construções, bem como atender à legislação específica.

Parágrafo único: Quando a caldeira for alimentada a lenha, esta terá que ser depositada em local adequado, de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.

## **CAPÍTULO VIII**

### **TRATAMENTO DE EFLUENTES**

Art. 57. A queijaria/microqueijaria deve dispor de adequado sistema de tratamento de efluentes, conforme orientação dos órgãos municipais e/ou estaduais de meio ambiente.

Parágrafo único. Em sendo utilizado para alimentação animal, deve possuir depósito adequado.

## **CAPÍTULO IX**

### **UNIFORMES DE TRABALHO**

Art. 58. Os manipuladores que fabricam o queijo devem utilizar uniformes de cor clara, limpos e em perfeito estado de conservação, sendo calça, jaleco, toucas e botas exclusivas para trabalho dentro da queijaria/microqueijaria.

Art. 59. Os uniformes de trabalho devem ser utilizados exclusivamente nos recintos da indústria.

## **CAPÍTULO X**

### **BARREIRA SANITÁRIA**

Art. 60. A barreira sanitária deve ser localizada junto à porta de entrada do local de processamento da queijaria/microqueijaria, contendo lavatório de mãos que deve possuir torneira com desligamento automático, saboneteiras com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto

PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

antisséptico, toalhas descartáveis não recicladas e coletores de toalhas usadas acionado a pedal.

Parágrafo único: Junto a barreira sanitária deve ter local para lavagem das botas, equipada sabão líquido e escova, ou manter um calçado adequado de uso interno exclusivo.

## CAPÍTULO XI

### CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

Art. 61. Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte das empresas registradas no SIM, do cronograma oficial de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.

Art. 62. No caso de produtos com análises acima dos padrões microbiológicos previstos pela ANVISA, deve ser feita a verificação das possíveis causas e realizada a ação orientativa do SIM, sendo coletada nova amostra em um prazo limite de até 30 dias da ação orientativa.

Art. 63. O custo das análises previstas no cronograma será de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

## CAPITULO XII

### RELAÇÃO INDÚSTRIA E VAREJO (PONTO DE VENDA)

Art. 64. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no SIM.

§1º. As atividades e os acessos serão totalmente independentes.

§2º Tolera-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

## CAPÍTULO XIII

### TRANSPORTE DO QUEIJO

Art. 65. Os queijos podem, em estágio inicial da agroindústria, com produção incipiente, ser transportados em caixas isotérmicas, laváveis, exclusivas para esta finalidade.

Art. 66. Quando a produção for de média a grande quantidade, os queijos devem ser transportados em veículos isotérmicos, de uso exclusivo.

PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

**CAPÍTULO XIV**  
**DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 67. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento, serão resolvidos pelo coordenador do "SIM" ouvido o Secretário Municipal da Agricultura.

Art. 68 . Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

**João Batista dos Reis Cunha**  
**Secretário Municipal de Agricultura**  
**Portaria nº 900/2023**

**Cláudia Leite Lisbôa / CRMV- RS 07756**  
**Coordenador(a) do SIM**  
**Portaria nº 959/2023**

